



## Öten jutottak a selejtezőből a Bocuse d'Or magyarországi döntőjébe Újra indul Széll Tamás is

**A Bocuse d'Or magyarországi döntőjének december 13-i selejtezőjén Pohner Ádám, Szabó László, Volenter István, Sándor Rodrigo és Győrffy Árpád jutott tovább a magyarországi döntőbe és elindul Széll Tamás, a 2013-as világdöntőn kiválóan szereplő séf is. A tét nem kisebb, mint hogy ki képviselheti jövőre Magyarországot a Budapesten megrendezésre kerülő Bocuse d'Or Europe versenyen. 2016 májusában Európa 20 országának legkiválóbb séfjei versenyeznek majd hazánkban.**

Az elődöntőbe jutott 11 szakácsnak egy hal- és egy vadétel elkészítése volt a feladata. A versenyzőknek 3 óra 45 perc állt rendelkezésükre, hogy a helyszínen biztosított alapanyagokból az 5+1 adagban tálalt versenyfogásokat megalkossák. A zsűrinek olyan ételsort kellett bemutatniuk, amelyek akár a világ jobb bistróiban és éttermeiben is megállnák a helyüket és emellett szezonálisak, harmonikusak, ugyanakkor figyelemfelkeltők vagy éppen szórakoztatóak is. A versenyen külön konyhai zsűri pontozta a racionális anyagfelhasználást, a tisztaságot és higiéniát, míg az ételek prezentálásáról és ízéről az 5-5 főből álló hal- és húskételeket kóstoló zsűri döntött.

*Jó volt látni, hogy minden versenyző a maximumot hozta ki magából – összegezte a verseny tapasztalatait Hamvas Zoltán, a zsűri elnöke. – A mostani 11 fős mezőnyből 5-6 erős versenyzővel találkoztunk. Sok ötletes megoldást láttunk a felszolgált ételek között, volt ahol a köret, volt ahol a húskétel, másnál pedig a látvány volt az, ami valamilyen érdekességgel hívta fel magára a zsűri figyelmét.*

A Bocuse d'Or-on már szerepelt két korábbi versenyző – a zöldkártyás Széll Tamás és Molnár Gábor – lehetőséget kapott arra, hogy a selejtező kihagyásával nevezzen be a hazai döntőbe. A mai eredményhirdetésen bejelentették, hogy Széll Tamás, a 2013-es lyoni világdöntő 10. helyezettje ismét megméretetti magát.

A Bocuse d'Or magyarországi döntőjébe hatan jutottak tovább:

Pohner Ádám	(Olimpia Étterem, Budapest)
Szabó László	(Sodexo)
Volenter István	(67 Étterem és Bistro, Székesfehérvár)
Sándor Rodrigo	(Costes Downtown, Budapest)
Győrffy Árpád	(Kollázs - Four Seasons, Budapest)
Széll Tamás	(Onyx Étterem, Budapest)

A séfek a mostani egyéni verseny után a februári döntőn már páros versenyzőként indulnak, ahol commis-jukkal (segéd) alkotnak majd egy csapatot. A Bocuse d'Or Europe magyar csapatának tagja lehet majd az ifjúsági verseny első 6 helyezettje és néhány ígéretes szakácstanuló is, a hazai döntőn győztes szakács, valamint a csapatkapitány, a promóciós menedzser és a tréner oldalán.

Európa 20 országa versenyez majd 2016. május 10-11-én Budapesten. Ha sikerül a két korábbi magyar résztvevőhöz hasonlóan szerepelni, a magyar versenyző ezen a versenyen kvalifikálja magát a Bocuse d'Or Lyon 2017-es világdöntőjére.



**Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület**

<http://bocusedorhungary.hu/>

<https://www.facebook.com/magyarbocusedorakademia>

további információ:

Szaffner Dóra 06 30 484 5746

vagy Szántó Gabriella 06 30 9662 881

[press@bocuse.hu](mailto:press@bocuse.hu)